Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Телятина, запеченая в фольге

28 апреля 2012 18:17 · https://open-cook.ru/recipes/telyatina-zapechenaya-v-folge

Мясо по этому рецепту хорошо подходит для закусок, приятного для желудка ужина, для салатов и бутербродов.

Для ужина на 2 порции, или 2-3 бутерброда:

- 200 гр телятины
- соль
- перец
- 20 гр сливочного масла
- фольга

Кусок мяса зачищаем от пленок и жил, если они есть. Натираем солью и перцем. По фольге разбрасываем в центре ломтики масла, укладываем на них кусок мяса, сверху на него еще несколькьо кусочков масла:

Фольгу заворачиваем так, чтобы получился конвертик:

Ставим мясо в разогретую до 200-210 градусов духовку на 30 минут. Откройте конверт с мясо и проверьте его на готовность, проткнув или надрезав ножом. Если выделившийся сок бесцветный – мясо готово, если нет – отправляйте его в духовку еще минут на 10-15.

Мясо после духовки:

Подать можно с рисом (рис будет вкуснее, если сбрызнуть его лимонным соком, соусом (у нас был томатный) и овощами, для этого тонко нарежьте мясо.

Приятного аппетита!